Ascheri

Via Piumati, 23
12042 Bra (CN)
Tel. 0172 412394
Fax 0172 432021
ascheri@ascherivini.it
www.ascherivini.it

La summa della filosofia produttiva dell'azienda, che Wein-plus ha consacrato di recente a migliore cantina italiana, è riassunta in una frase di Matteo Ascheri "il nostro obiettivo è quello di ottenere un vino che esprima il vigneto, l'uva con cui è fatto e, soprattutto, le nostre idee." Sono gli stessi presupposti da cui è nata la Guida, che oggi premia con la Golden Star il vino della quotidianità, ovvero il Dolcetto d'Alba prorompente al naso nei frutti rossi e polpa di ciliegia nera. A rallegrare il bicchiere ci sono freschezza, fragranza, pulizia, armonia ed equilibrio. Barolo Sorano Coste & Bricco e Pisapola sono due interpretazioni esaltanti per generosità, eleganza, finezza ed equilibrio. Il Barbera Fontanelle ha precisa personalità e diretta corrispondenza al vitigno.

Bottiglie prodotte: 240.000
Vitigni autoctoni coltivati: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Pelaverga, Arneis



Dolcetto d'Alba Doc San Rocco 2009	★★★★	€ 7-9
Barolo Docg Sorano Coste & Bricco 2006	★★★★	€ 35-39
Barolo Docg Pisapola 2006	★★★★	€ 23-25
Barbera d'Alba Doc Fontanelle 2008	★★★★	€ 11-13
Dolcetto d'Alba Doc Nirane 2009	★★★★	€ 7-9